

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 10L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.10.017	Modelo:	BE-10
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	410 x 523 x 688 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	BE-10

Descricao Resumida

Batedeira planetária industrial de 10L, com temporizador e variação eletrónica de velocidade, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de confeção em cozinhas profissionais, esta batedeira industrial de 10 litros oferece um desempenho excepcional e fiabilidade. A sua variação eletrónica de velocidade permite uma adaptação precisa a diferentes receitas e texturas, garantindo resultados consistentes. A funcionalidade de temporizador de 0 a 30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, confere uma flexibilidade inigualável para as exigências do dia a dia. É ideal para massas, cremes e outras preparações que requerem um controlo rigoroso.

Equipado com um sistema de aviso acústico no fim de cada ciclo, este misturador assegura que a operação é concluída com sucesso, alertando a sua equipa para a próxima fase. A sua robustez é complementada pela indicação de proteções não ativadas, que aumenta a segurança durante a utilização, minimizando riscos. Adicionalmente, possui uma proteção reforçada contra a água, o que facilita a limpeza e prolonga a vida útil do equipamento em ambientes de cozinha intensivos. É fornecido com pinha, batedor e gancho, acessórios essenciais para diversas aplicações.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis. Permite a preparação eficiente de grandes volumes de massas para pão e bolos, cremes, merengues e outras misturas, tornando-a numa ferramenta indispensável para otimizar o fluxo de trabalho. A sua capacidade de 10 litros é perfeitamente adequada para operações de média dimensão, contribuindo para a uniformidade e qualidade dos produtos finais servidos, um fator crucial para a satisfação do cliente.

A durabilidade e a facilidade de utilização desta amassadeira planetária tornam-na adequada para uso diário intenso em estabelecimentos com elevado volume de produção. A funcionalidade de variação de velocidade eletrónica permite que os cozinheiros ajustem a mistura exatamente para as necessidades da receita, desde a incorporação suave de ingredientes até à aeração intensiva. A resistência à água e os alertas de segurança garantem que o equipamento possa ser operado em ambientes dinâmicos com total confiança, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 litros
Temporizador	0-30 minutos (com funcionamento contínuo)
Controlo de Velocidade	Variação eletrónica
Segurança	Aviso acústico fim de ciclo; Indicação de proteções não ativadas
Proteção	Reforçada contra água
Acessórios Incluídos	Pinha, batedor e gancho
Dimensões (LPA)	410x523x688 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de mistura desta batedeira industrial?

Este equipamento possui uma cuba com capacidade para 10 litros, sendo ideal para a preparação de pequenas a médias quantidades de massas e cremes em cozinhas profissionais.

2. O temporizador da batedeira permite operação contínua?

Sim, além de um temporizador ajustável de 0 a 30 minutos, esta batedeira oferece a possibilidade de funcionamento em contínuo, o que maximiza a sua flexibilidade de utilização.

3. Que tipo de acessórios estão incluídos com a batedeira?

O equipamento é fornecido com os três acessórios essenciais: pinha, batedor e gancho, o que permite uma vasta gama de preparações desde o primeiro uso.

4. A batedeira oferece alguma proteção contra água?

Sim, foi concebida com proteção reforçada contra a água, o que a torna mais durável e segura para utilização em ambientes de cozinha que exigem limpeza frequente.

5. Esta batedeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É uma solução excelente para padarias, pastelarias, cozinhas de restaurantes e hotéis, onde a eficiência e a precisão na confeção de massas e misturas são cruciais para a qualidade do serviço.